

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA**

**AGRICULTURA FAMILIAR NO POVOADO MESQUITA: UMA COMUNIDADE
TRADICIONAL DESCENDENTE DE QUILOMBOLAS**

DANUSA BENEDITA LISBOA

**Brasília – DF
2020**



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA**

**AGRICULTURA E PISCICULTURA FAMILIAR NO POVOADO MESQUITA: UMA
COMUNIDADE TRADICIONAL DESCENDENTE DE QUILOMBOLAS**

DANUSA BENEDITA LISBOA

Monografia apresentada a Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária - FAV, da Universidade de Brasília – UnB, como requisito parcial à obtenção do grau de Engenheira Agrônoma.

Brasília-DF
2020

FICHA CATALOGRÁFICA

LISBOA, Danusa.B

“AGRICULTURA E PISCICULTURA FAMILIAR NO POVOADO MESQUITA: UMA COMUNIDADE TRADICIONAL DESCENDENTE DE QUILOMBOLAS”.

Orientação: Solange da Costa Nogueira, Brasília 2018. 41 páginas. Monografia de Graduação (G) – Universidade de Brasília / Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2018.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

LISBOA, D.B.. Brasília: Faculdade de Agronomia e medicina AGRICULTURA E PISCICULTURA FAMILIAR NO POVOADO MESQUITA: UMA COMUNIDADE TRADICIONAL DESCENDENTE DE QUILOMBOLAS a Veterinária, Universidade de Brasília, 2018, xx páginas. Monografia.

CESSÃO DE DIREITOS

Nome do Autor: DANUSA BENEDITA LISBOA

Título da Monografia de Conclusão de Curso: AGRICULTURA E PISCICULTURA FAMILIAR NO POVOADO MESQUITA: UMA COMUNIDADE TRADICIONAL DESCENDENTE DE QUILOMBOLAS.

Grau: 3º **Ano:** 2018

É concedida à Universidade de Brasília permissão para reproduzir cópias desta monografia de graduação e para emprestar ou vender tais cópias somente para propósitos acadêmicos e científicos. O autor reserva-se a outros direitos de publicação e nenhuma parte desta monografia de graduação pode ser reproduzida sem autorização por escrito do autor.

DANUSA BENEDITA LISBOA

(61)999530146 dnslisboa10@gmail.com

**AGRICULTURA E PISCICULTURA FAMILIAR NO POVOADO MESQUITA: UMA
COMUNIDADE TRADICIONAL DESCENDENTE DE QUILOMBOLAS**

DANUSA BENEDITA LISBOA

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO SUBMETIDO À FACULDADE DE
AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA,
COMO REQUISITO PARCIAL PARA A OBTENÇÃO DO GRAU DE ENGENHEIRA
AGRÔNOMA.

APROVADO PELA COMISSÃO EXAMINADORA EM ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

SOLANGE DA COSTA NOGUEIRA - Faculdade de Agronomia e Medicina
Veterinária – UnB
(ORIENTADORA)

ALESSANDRA MONTEIRO DE PAULA - Faculdade de Agronomia e Medicina
Veterinária – UnB
(EXAMINADORA)

JOAQUIM DIAS NOGUEIRA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
(EXAMINADOR)

Brasília - DF

2020

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, pela oportunidade dada.

A minha mãe, Genilce Maria das Dores Lisboa, pela minha existência, por me ajudar cuidando da minha filha para que eu estudasse e não me deixando desistir do sonho de me formar em uma universidade pública.

A minha filha Esther Beatriz Lisboa Silva, por ser toda fonte de minha perseverança e determinação.

A minha irmã, Dalila Maria de Fátima Lisboa, seu esposo Claudio e ao meu sobrinho Ítalo pelo apoio, amor e compreensão.

A minha orientadora, professora Solange da Costa Nogueira, pelo apoio educacional, emocional, por falar de Deus nos momentos em que eu mais me senti desacreditada e acompanhamento do trabalho em todas as etapas e não ter me deixado desistir.

A Universidade de Brasília e a Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, pela oportunidade de me dar uma formação, profissão e de qualificar minha carreira.

Ao corpo docente do Curso de Agronomia pelas informações recebidas e conhecimentos adquiridos em suas disciplinas.

Aos membros da banca examinadora pela análise crítica do meu trabalho.

A todos os produtores rurais que me cederam um pouco do tempo para responder meus questionamentos e dúvidas.

A todos os meus amigos que torceram pela minha conquista e sempre estiveram ao meu lado me dando muita força.

Aos meus primos Diego Braga, Wallison Braga e Valéria Magalhães por me ajudarem nas fotos desde trabalho.

Dedico esse trabalho a minha mãe

**Aquele que habita no esconderijo do
Altíssimo, à sombra do Onipotente
descansará. Direi do Senhor: Ele é o
meu Deus, o meu refúgio, a minha
fortaleza, e nele confiarei. SALMO 91**

RESUMO

Este trabalho apresenta uma caracterização da agricultura familiar desenvolvida no Quilombo Mesquita. O objetivo foi demonstrar as formas de cultivo, costumes tradicionais de plantio, manejo das plantações e comercialização dos produtos agrícolas pela comunidade. A metodologia empregada foi à aplicação de questionários, análise de documentos e entrevistas com os produtores rurais. Foi identificado que as atividades agrícolas desenvolvidas na comunidade sofreram processos leves de modernização, embora ainda permaneçam alguns sistemas tradicionais. As duas culturas agrícolas que mais sofreram modificações foram o cultivo de milho (*Zea mays*) e o de mexerica ponkan (*Citrus reticulata*) que apresentam certo grau de mecanização e adoção de insumos modernos, afastando-se cada vez mais dos processos de trabalho familiar. Nesse movimento de modernização pode-se encontrar também adoção da piscicultura e a diversificação do cultivo de hortaliças, com a variante de produção orgânica. Já duas atividades econômicas permaneceram com estreita vinculação aos costumes tradicionais. Essas atividades foram o cultivo de marmelo e o cultivo de mandioca, os quais, juntamente com a decadente plantação de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), formavam a base de atividades importantes de processamento, dando origem a produtos industrializados que sustentaram o comércio da comunidade com as cidades. Ao lado da marmelada, que era o principal produto do Povoado, transitava também, a rapadura, a cachaça de alambique e a farinha de mandioca. Ao mesmo tempo, uma forma de intercâmbio local de matéria-prima, trabalho e produto denomina de *meia*, também, fortalecia a economia interna à comunidade. A *meia*, como é chamada pelos agricultores locais, é uma modalidade de troca onde as pessoas ou famílias dedicadas ao cultivo de marmelo, mandioca ou cana de açúcar, entregam a matéria-prima para serem industrializados por outras famílias dedicadas à fabricação de marmelada, farinha, rapadura e cachaça, recebendo, em troca, metade do produto processado resultante. Deste modo, mesmo com uma agricultura rudimentar os *mesquitenses* conseguiam valorizar os seus produtos. Entretanto, com a concorrência de outros produtos industrializados na região, houve uma decadência dos produtos processados pela comunidade, tendo como consequência

a busca por aumento da produção agrícola, por meio da adoção parcial de pacotes tecnológicos convencionais gerando essa situação de tradicional e moderno, com baixos rendimentos, convivendo lado a lado em uma comunidade tradicional. O ingresso recente de alguns produtores ao cultivo de hortaliças orgânicas pode trazer novas perspectivas à produção agrícola da comunidade, estimulando os produtores de marmelo e de frutíferas a ingressarem no cultivo sustentável aliado a técnicas de processamento.

Palavras-chave: agricultura, quilombola, tradicional. Marmelo, mandioca

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Pomar de marmeleiros.....	7
Figura 2: Produtores de marmelo fazendo colheita.....	9
Figura 3: Cozimento da marmelada(a) e verificação do ponto do doce(b).....	10
Figura 4: Venda de marmelada, durante a festa do marmelo.....	11
Figura5: Homenagem aos produtores rurais durante a festa do marmelo.....	12
Figura 6: Rótulo da Marmelada Santa Luzia produzida no Quilombo do Mesquita.....	13
Figura 7: Rótulo da Marmelada Santa Luzia, produzida fora do Quilombo Mesquita.....	13
Figura 8: Pomar de mexerica.....	14
Figura 9: Plantação de mandioca.....	16
Figura 10: Fabricação de farinha de mandioca.....	18
Figura 11: Prensa para fabricação de farinha de mandioca.....	18
Figura 12: Ralador elétrico de mandioca.....	19
Figura 13: Mandioca sendo descascada para ser vendida na feira.....	19
Figura 14: Mandioca sendo vendida na feira.....	20
Figura 15: Cultivo de milho.....	22
Figura 16: Horta do produtor rural.....	22
Figura 17: Venda na feira de Cidade Ocidental.....	23
Figura 18: Venda das hortaliças em Brasília.....	24
Figura 19: Engenho movido a carro de boi.....	25
Figura 20: Piscicultura.....	27

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO	1
2.OBJETIVOS.....	2
2.1.Objetivo geral.....	2
2.2.Objetivos específicos.....	2
3.REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	2
3.1.Modernização da agricultura e produção familiar.....	2
3.2.A Comunidade do Povoado Mesquita.....	3
4.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	4
4.1.População e amostragem.....	4
4.2.Instrumentos de coleta de dados e análise de dados.....	6
5.RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	6
5.1. Cultivo do marmelo, fabricação e comercialização da marmelada.....	6
5.1.1.A fabricação da marmelada.....	10
5.2.Sistemas de produção e comercialização de mexerica.....	13
5.3.O sistema de cultivo e comercialização de mandioca, milho e hortaliças	15
5.3.1.A produção de mandioca e de farinha de mandioca.....	15
5.3.2.O sistema de cultivo e comercialização de milho em grãos.....	20
5.3.3.O cultivo e a comercialização de hortaliças.....	22
5.4.Outros produtos de menor expressão na comunidade: cachaça, rapadura e peixes.....	24
5.4.1.A cana de açúcar, a rapadura e a cachaça.....	24
5.4.2.A produção de peixes e comercialização.....	26
6.CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	27
7.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	29

1. INTRODUÇÃO

Comunidades tradicionais são grupos sociais que desenvolvem modos de vidas próprios vinculados a um território. No caso de comunidades remanescentes de quilombo entende-se que foram formados a partir de aglomerados de escravos libertos após a Lei Áurea. Tais comunidades partilham além de identidade racial e étnica, as estratégias de sobrevivência no território.

Sua agricultura em si baseado em conhecimentos sobre os recursos naturais locais e relações de parentesco e vizinhança que foram formando uma economia própria, quase autossuficiente em seus territórios durante várias gerações.

Entretanto as sociedades sofrem processos de mudança, especialmente aquelas muito próximas a grandes centros urbanos, aonde as facilidades da vida moderna conduzem não só a migrações de membros da comunidade, como também nas formas desenvolver suas atividades econômicas.

Este é o caso do Povoado Mesquita ou Quilombo Mesquita, uma comunidade economicamente fundada na agricultura e seus produtos, mas que tem passado por constantes processos de modernização parcial que promovem mudanças nas práticas agrícolas, as quais convivem lado a lado com as práticas tradicionais da agricultura ancestral quilombola. Os sistemas agrícolas abarcam tanto formas tradicionais de produção sem uso de insumos externos até cultivos totalmente dependentes da compra de insumos em lojas agropecuárias, como é o caso do milho. Ao mesmo tempo, encontram-se atividades agrícolas e agroindustriais bastante tradicionais altamente dependentes do conhecimento dos mais velhos, como é o caso do cultivo do marmelo, cujo sistema de produção é dominado por poucas pessoas na comunidade.

Ambos os tipos de atividade compõem o repertório de estratégias econômicas de sobrevivência dos membros da comunidade do Povoado Mesquita no Estado de Goiás. O presente trabalho consiste em uma caracterização da agricultura desenvolvida no Povoado Mesquita buscando explicitar aspectos das técnicas agrícolas e agroindustriais tradicionais e modernas, abordando as mudanças ocorridas nessas atividades nos últimos anos.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo geral

Caracterizar a atividade agrícola e agroindustrial na comunidade Povoado Mesquita, através do detalhamento do sistema de produção sendo elas, plantio, colheita, comércio e processamento dos produtos de maior expressão econômica na comunidade, procurando abranger as mudanças ocorridas nas técnicas nos últimos anos.

2.2. Objetivos específicos

1. Descrever os sistemas de produção do marmelo e marmelada
2. Descrever os sistemas de produção e comercio de mexerica ponkan
3. Descrever os sistemas de produção de culturas anuais e hortaliças orgânicas
4. Descrever os sistemas de produção de mandioca e da farinha de mandioca
5. Explicitar cultivos de menor expressão econômica na comunidade, mas que são importantes pelo caráter tradicional ou pelo caráter inovador/moderno.

3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1. Modernização da agricultura e produção familiar

A literatura sobre a implantação da modernização na agricultura brasileira mediante a Revolução Verde é vasta (KAGEYAMA, 1987; ALMEIDA,1997; CHABARIBERY, 1999, SANTOS, 2002), e demonstra que as mudanças ocorridas, provocaram alterações não só nas técnicas produtivas, mas, também, afetaram o equilíbrio da economia doméstica de diversas populações. Nesse movimento de modernização, houve alteração nos ritmos de trabalho, no aproveitamento dos recursos naturais, modificando, inclusive as relações dos grupos populacionais com o seu principal meio devida que é a terra (SANTOS, 2002).

COSTA (1998) estudando as transformações e comunidades de agricultores-pescadores-agricultores no litoral do Rio Grande do Sul constatou que a modernização alterou significativamente as relações de trabalho.

No Povoado Mesquita, comunidade alvo do presente estudo, outros autores já identificaram mudanças na agricultura tradicional, em decorrência da expansão da monocultura no entorno e da proximidade com grandes centros urbanos (SILVA, 2013, RIBEIRO, 2014).

Entretanto, a modernização nem sempre ocorre de maneira integral, abrangendo a adoção de pacotes tecnológicos completos, porém não abarcam todas as culturas agrícolas das comunidades. Além disso, é comum na agricultura familiar tradicional, o vínculo das famílias com algumas cultivares ou práticas agrícolas que resistem ao longo do tempo. Essas atividades sustentam ou complementam a economia local e a permanência das famílias nos territórios.

3.2. A Comunidade Povoado Mesquita

O nome de Mesquita é homenagem a Jose Jerônimo de Mesquita, Português, que explorou a área pela primeira vez em 1850. O Povoado se originou de quatro famílias, porém uma única identidade que até os dias de hoje compõem a ancestralidade africana: Teixeira Magalhães, Pereira Dutra, Lisboa da Costa e Pereira Braga. A história do Povoado Mesquita está diretamente ligada a de Luziânia, município fundado pelo bandeirante Antonio Bueno de Azevedo e sua tropa que percorreriam a região de Goiás a procura de ouro.

A comunidade no seu início era parte do município de Luziânia, sendo que tudo era resolvido naquele município, onde hoje há muitos moradores de descendência mesquitense, os quais saíram do Povoado Mesquita a procura de melhores condições de vida, dedicando-se ao estudo e/ou ao trabalho em “casas de família da cidade”. Esse ingresso em atividades econômicas na cidade de Luziânia fez com que muitas pessoas se deslocassem para a cidade. Isto se intensificou com a fundação de Brasília, em 1960, quando as oportunidades de trabalho se multiplicaram. Com isso as atividades agrícolas foram diminuindo na comunidade fazendo desaparecer importantes atividades como a fabricação de açúcar e o cultivo do marmelo, matérias-primas básicas para fazer o doce tradicional de marmelada.

Entretanto, as recentes melhorias na infraestrutura tais como asfalto próximo, escola e linhas de ônibus, levaram ao retorno de muitas famílias às suas terras com o objetivo de cultivar. Muitas pessoas que foram embora da comunidade resolveram voltar e cuidar de suas terras que ficaram abandonadas ou nas mãos de terceiros. A produção agrícola deslanchou e recomeçaram os investimentos na agricultura. A chegada da energia elétrica que ocorreu por volta de 1987 também facilitou muito a vida do produtor rural, pois muitos engenhos eram movidos a carro de boi e com a chegada da energia foram adquiridos engenhos elétricos que facilitavam a moagem da cana para fabricação de rapadura e do açúcar. Nesse período do acesso a energia elétrica foi possível aumentar a escala de produção de marmelada e rapadura. E os lucros dos produtores aumentaram que passaram de agricultura de subsistência, para produtores rurais que lucravam com sua produção.

No presente trabalho se pretendeu descrever e caracterizar os sistemas de produção agrícola da comunidade Povoado Mesquita, sempre destacando, no caso dos cultivos tradicionais, as transformações que passaram nos últimos 15 anos. Para atingir esse objetivo foram selecionadas as atividades agrícolas e agroindustriais locais, com maior expressão econômica para as famílias, chegando-se as atividades de: cultivo de marmelo, mexerica ponkan, milho, mandioca, hortaliças e criação de peixes, além das atividades agroindustriais da fabricação de marmelada, farinha de mandioca, rapadura e cachaça, sendo estes últimos de menor expressão econômica, mas relevantes do ponto de vista dos costumes tradicionais locais.

Deste modo há um sistema consolidado de cultivo agrícola e fabricação de produtos, os quais formam a base de renda agrícola da comunidade, fortalecendo enquanto agricultores familiares tradicionais.

4. PROCEDIMENTOS METODOLOGICOS

4.1. População e amostragem

A população abrange aproximadamente 85 agricultores vinculados à Associação Renovadora do Quilombo Mesquita, localizada no município de Cidade Ocidental. Para a presente pesquisa foi selecionada uma amostra proposital

(SELLTIZ et ali, 1987)¹, seguindo os seguintes critérios: agricultores familiares vinculados aos mercados abarcando sistemas agrícolas tradicionais com baixo uso de insumos externos e sistemas mais tecnificados dependentes de insumos externos. Desses foram selecionados 13 agricultores (as) que se dispuseram a responder as questões, ficando divididos da seguinte forma:

- 2 (dois) produtores (as) de marmelo (sendo 1 deles fabricante de marmelada)
- 2 (dois) produtores de mexerica Ponkan em nível comercial,
- 2 produtoras de farinha de mandioca,
- 3 (três) produtores de hortaliças e culturas anuais,
- 1(um) produtor de cachaça,
- 1 (um) produtor de rapadura e
- 2 (dois) piscicultores.

Os agricultores entrevistados tiveram suas identidades preservadas sendo identificados, quando citados, nessa monografia apenas pelas expressões de senhor e senhora, conforme quadro abaixo:

Entrevistado	Identificação
1	Senhor A
2	Senhor B
3	Senhor C
4	Senhor D
5	Senhora E
6	Senhora F
7	Senhora G
8	Senhor H
9	Senhor I
10	Senhor J
11	Senhor K
12	Senhor L
13	Senhor M

¹ “A amostragem proposital é um tipo de amostra não probabilística que consiste em escolher com cuidado os casos que devem ser incluídos na amostra e, deste modo, desenvolver amostras que são satisfatórias de acordo com nossas necessidades” (SELLTIZ et alii, 1987).

4.2. Instrumentos de coleta de dados e análise dos dados

Foram utilizados questionários e entrevistas semi-estruturadas como métodos de coleta de dados, além da análise de documentos para a obtenção de informações gerais.

Já a análise dos dados foi realizada de forma descritiva de acordo com as questões elaboradas nos questionários para descrever a tecnologia de produção e os processos de comercialização. Na exposição dos dados, nos resultados, a identidade dos entrevistados foi mantida em sigilo, utilizando-se as letras do alfabeto para identificar os produtores e manter sua privacidade.

5. RESULTADO E DISCUSSÃO

Esta parte do trabalho contém uma caracterização das atividades agrícolas e agroindustrial da comunidade Povoado Mesquita, abrangendo os cultivos de maior expressão econômica na comunidade e outros cultivos de importância tradicional local. Encontra-se descritos o cultivo de marmelo, da mexerica ponkan, do milho, da mandioca, de hortaliças e de criação de peixes, além das atividades agroindustriais da fabricação de marmelada, farinha de mandioca, rapadura e cachaça.

5.1. Cultivo do marmelo, a fabricação e a comercialização da marmelada

O marmeleiro (*Cydonia oblonga*) é uma planta perene da família rosaceae, cujo fruto se chama marmelo e serve para fazer o doce chamado de marmelada. No Povoado Mesquita, o marmelo foi introduzido quase concomitante com a formação da comunidade, sendo que a marmelada foi durante muitos anos, o principal produto da economia local. Os produtores de marmelo frequentemente expressam seu orgulho por produzir a fruta centenária da região.

Embora, o marmeleiro seja encontrado na maioria das propriedades, durante a pesquisa foi possível identificar apenas 02 (dois) produtores de marmelo, com cultivos de médio porte (mais de 200 pés de marmelo com mais de 15 anos). A tecnologia de produção nesses pomares não sofreu grandes alterações, sendo realizada de forma idêntica por todos produtores, com técnicas aprendidas com seus antepassados e vem sendo repassadas de geração em geração.

No sistema que permanece até os dias de hoje, o adubo continua sendo o esterco bovino e os tratamentos fitossanitários feitos com calda bordalesa. Entretanto, nos últimos 15 anos, têm sido comum, em alguns pomares, a utilização de herbicidas, já que há falta de mão de obra na região para a na prática da capina na lavoura de marmelo. É importante salientar que por volta de 30 anos atrás era comum a utilização de bagaço de cana como cobertura morta junto às raízes de marmeleiro o que diminuía a quantidade necessária de capinas. Entretanto com o declínio que ocorreu há uns 15 anos atrás do cultivo de cana-de-açúcar essa prática foi desaparecendo, aumentando a necessidade de capina manual.

No manejo dos marmeleirais não se utiliza nenhum maquinário, para evitar danos às raízes das plantas, que se desenvolvem próximas à superfície. É importante destacar que até a simples práticas de adubação verde no pomar de marmelo tem resistência dos produtores que evitam quaisquer operações que movimentem o solo próximo aos marmeleiros, sendo comum encontrar solos sem cobertura, como demonstrado na Figura 1.



Figura 1. Pomar de marmeleiros
Fonte: Nogueira (2016)

A atividade de poda anual de inverno, que estimula a frutificação, é realizada no mês de julho, sendo considerada a operação mais importante durante o ciclo da planta. O procedimento começa com a preparação da calda bordalesa e, posteriormente, o trabalho de campo que consiste na retirada de ramos ladrões, na supressão e encurtamento de alguns ramos, respeitando-se a localização das gemas de produção e a permanência de ramos para a frutificação no ano seguinte. Concluindo esse processo é aplicada a calda bordalesa nos cortes dos ramos para evitar a entrada de fungos. A poda, também serve para “abrir a planta” para entrada da luz solar. Essa atividade minuciosa, importante para a frutificação das rosáceas em geral, foi uma das principais atividades de socialização da comunidade, pois geralmente era necessário mais de uma pessoa e a atividade que chegava a durar três dias no caso marmeleirais maiores, com mais de 500 pés. A poda antigamente era motivo de festa, quando grupos de produtores se juntavam para realizar o trabalho em todos os marmeleirais da comunidade. Cada dia era feito na casa de um produtor e logo após o término da lida era feito um almoço regado a frango caipira e cachaça de alambique. Já no período atual, a atividade é remunerada na forma de pagamento de diárias e envolve geralmente um podador com experiência e um ajudante, os quais realizam todo o trabalho, sozinhos.

A floração do marmelo ocorre cerca de 20 a 30 dias após a poda e o fruto vai sendo formado durante os próximos seis meses quando ocorrerá a colheita e fabricação da marmelada.

Na economia do marmelo, antigamente, estavam envolvidas todas as famílias da comunidade, já que englobava o cultivo do marmelo, o cultivo da cana de açúcar (*Saccharum officinarum*), a fabricação do açúcar, a fabricação das embalagens (caixas) de madeira e a confecção da própria marmelada, que era uma atividade realizada pela grande maioria das famílias da comunidade. Assim todos tinham o produto marmelada em casa e vendiam, junto com outros produtos, nas feiras-livres das cidades próximas obtendo grande apreço dos moradores da região.

Entretanto, atualmente, só duas famílias realizam a fabricação de marmelada. Os produtores que permanecem produzindo marmelo comercializam toda a produção com as duas famílias que fabricam o doce, às quais não possuem a quantidade desejada do produto. Assim a produção já tem destino certo antes mesmo da colheita mediante acordo verbal entre os produtores e os poucos fabricantes de marmelada. Entretanto essa negociação não envolve dinheiro, mas

trata-se de um comércio denominado “na meia” onde o produtor disponibiliza certa quantidade de marmelo para o fabricante da marmelada que processa, e posteriormente o produto é dividido entre os dois em partes iguais (50% para cada um). Logo é uma forma de comércio altamente pessoalizada onde impera confiança entre os agentes econômicos.

Esse tipo de “comércio” acontece principalmente pela diminuição da quantidade de membros das famílias ocupados na produção agrícola, diminuindo a colaboração intrafamiliar e favorecendo outras formas de cooperação interfamiliar. Deste modo, a proximidade com a vida moderna das cidades que oferece novas ocupações aos membros familiares fora da comunidade, também fortalece formas de acordo e parcerias entre famílias.

Um exemplo é o caso do Senhor A, que tem um pomar de marmelo com mais de 15 anos de produção, cujas frutas com destacada qualidade, são negociadas antes mesmo da produção se consolidar. O marmeleiral do senhor A é bem cuidado, sendo ele mesmo que faz a poda, a preparação e a aplicação da calda bordalesa. Entretanto, o Senhor A reclama da falta de recursos para investir na produção que não lhe dá retorno suficiente para garantir sua subsistência, necessitando manter uma pequena criação de gado leiteiro que rende uma quantia considerável durante o ano. Mas seu desejo maior é “aumentar o seu pomar de marmelo” que é sua “paixão desde criança”.

O destino dos marmelos da propriedade do Senhor A é a propriedade do Senhor B, que fabrica o doce e também, produz marmelo, juntamente com seu filho e sua esposa (Figura 2).



Figura 2: Produtores de marmelo fazendo colheita
Fonte: Wallison Braga (2017)

O senhor B, utiliza os frutos provindos de sua plantação e também compra de outros produtores, pois o marmeleiral produz apenas uma vez ao ano e a oferta do fruto é baixa. Com a melhora das condições financeira do produtor foi possível a compra de freezers que são utilizados para guardar a “massa do marmelo”, que é a polpa, minimamente processada e congelada, ficando faltando apenas colocar a calda de açúcar para o preparo do doce. Assim, eles vão preparando o doce de acordo com os pedidos e possui o produto o ano todo.

Os produtores conseguiram desenvolver junto à Embrapa novas mudas de marmelo que produzem o fruto precocemente. As variedades que eram cultivadas na comunidade a principio levavam no mínimo 10 anos após plantio para frutificar e com a variedade fornecida pela EMBRAPA CENARGEM diminui-se esse tempo e a produção aumentou significativamente.

5.1.1. A fabricação da marmelada

A produção da marmelada pelos membros da comunidade é totalmente realizada de forma artesanal e envolve tanto mulheres quanto homens. A fabricação do doce é realizada com ao auxílio de um grande tacho de cobre onde, com uma grande colher de madeira, se permanece mexendo a mistura de marmelos e açúcar até que o doce atinja a consistência desejada, conforme demonstra a Figura 3.



Figura 3: Cozimento da marmelada (a) e verificação do ponto do doce (b)
Fonte: Wallison Braga(2017)

As caixetas utilizadas para embalar a marmelada são produzidas na própria comunidade pelas famílias que, também, fabricam o doce, da mesma maneira que faziam no passado. Entretanto, a madeira utilizada já não é a mesma. A madeira

utilizada antigamente para a fabricação das caixetas de marmelada era o mandiocão (*Schefflera morototoni*), cujas árvores eram encontradas em abundância em área distante 40 quilômetros da comunidade denominada atualmente de “Catetinho”. Hoje as caixetas são feitas de pinus que conservam as características do doce, e além de ser uma madeira de fácil localização, e de baixo custo. A madeira é comprada e entalhada pelos próprios produtores que dão formas as caixetas que abrigarão o doce.

No mês de janeiro ocorre a tradicional Festa do Marmelo, que já está na sua décima sexta edição e é conhecida por quase todo estado de Goiás. Nesse evento se comemora a colheita do marmelo, onde as pessoas da comunidade se reúnem, fazem danças e expõem seu doce de marmelo (Figuras 4 e 5). A festa foi criada com o intuito de reformar a igrejinha da comunidade, mas tomou uma maior proporção e foi integrada aos festejos anuais da comunidade, mantendo sempre os objetivos de arrecadar recursos para necessidades coletivas vinculadas à paróquia local, como por exemplo, a construção do Santuário de Nossa Senhora D`Abadia.



Figura 4: Venda de marmelada, durante a festa do marmelo
Fonte: Wallison Braga(2018)



Figura 5: Homenagem aos produtores rurais, durante a festa do marmelo
Fonte: Wallison Braga(2018)

A marmelada produzida na comunidade tem uma marca própria, denominada “marmelada Santa Luzia” e os produtores se orgulham ao informar que o doce fabricado localmente já foi exposto fora do país, em um evento na França onde participaram representantes da comunidade.

O doce de marmelo, embora tradicional no Povoado Mesquita, não é uma exclusividade dos mesquitenses, sendo que alguns fazendeiros, que dominaram a técnica, inclusive com o auxílio de moradores da comunidade, passaram, também, a vender o doce com a marca Santa Luzia. Essa questão gerou alguns conflitos culminando com a existência de dois rótulos do produto, sendo um deles contendo o nome do Quilombo Mesquita e o outro não, conforme as figuras 6 e 7.



Figura 6: Rótulo da Marmelada Santa Luzia, produzida por famílias do Povoado Mesquita
Fonte: Nogueira (2016)



Figura 7: Rótulo da Marmelada Santa Luzia, produzida em fazenda próxima ao Povoado Mesquita
Fonte: Reprodução internet (2016)

A marmelada de Santa Luzia do Povoado Mesquita é vendida em muitos mercados e lanchonetes de pequenas cidades do Estado de Goiás e do Distrito Federal e possui uma boa aceitação por quem prova do doce.

5.2. Sistemas de produção de comercialização de mexerica

O cultivo da mexerica ponkan (*Citrus reticulata*) no Povoado Mesquita abarca tanto pomares caseiros, onde as árvores produzem sem nenhum trato cultural

relevante, quanto cultivos comerciais de porte considerável onde se utiliza de manejo convencional, como é o caso da propriedade do senhor C, onde são mantidos cerca de 200 pés de mexerica Ponkan. O senhor C implantou seu pomar há cerca de 20 anos, o qual se orgulha da qualidade das mesmas, que são muito apreciadas por seus clientes. Segundo o senhor C suas mexericas são de ótima qualidade, tendo “o grau brix bastante elevado”. O senhor C atribui essa qualidade ao manejo da adubação anual, geralmente, cloreto de potássio, cujas dosagens são divididas ao longo do ano. Ao mesmo tempo, seu pomar não dispõe de nenhuma forma de irrigação, ficando dependente das chuvas para a produção. Os cuidados com o pomar incluem, também, a proteção contra as pragas e doenças mediante a aplicação de agroquímicos que mantém as plantas saudáveis, conforme figura 8. Constatou-se que a adoção das técnicas acima não provém da orientação de um técnico extensionista, sendo de acordo com a experiência obtida por anos como produtor rural.



Figura 8: Pomar de mexerica ponkan
Fonte: Diego Braga (2018)

Esse sistema de produção de mexerica parcialmente modernizado foi encontrado também na propriedade vizinha ao senhor C, onde cerca de outros 200 pés de mexerica são cultivados pelo senhor D, em sistema idêntico. Ambas as propriedades são muito próximas e as frutas, são comercializadas juntas, em feiras,

supermercados e mercearias nas cidades de cidade de Cidade Ocidental, Luziânia e Brasília. Um dos referidos agricultores, está começando uma produção de mel de abelha, com o objetivo de diversificar a produção.

Os produtores comerciais de mexerica ponkan enfrentam problemas, porém, são os mais organizados com sua produção, em constante manejo para aumento da produtividade, mas sem um sistema de irrigação. A produção se limita á época em que todos estão produzindo, e com isso os preços do produto sai muito abaixo do esperado. Além disso, como são sistemas de produção baseados na aplicação parcial de pacotes tecnológicos da revolução verde, obtém-se boas produções, mas ao mesmo tempo com poucos recursos e conhecimentos insuficientes, os produtores tornam-se avessos a outras mudanças. Foi observado grande resistência em mudar sua forma de produção.

5.3. O Sistema de cultivo e comercialização de culturas anuais e hortaliças

Nesta sessão serão detalhados os sistemas de cultivo e comercialização da mandioca (*Manihot esculenta*) e do milho (*Zea mayz*), como principais culturas anuais, bem como o sistema de produção das hortaliças.

5.3.1. A produção de mandioca (*Manihot esculenta*)

A mandioca sempre esteve presente na comunidade, sendo um produto de grande expressão econômica, pois dela se fabrica a farinha de mandioca, um importante produto tanto para subsistência quando para venda nas cidades vizinhas. Tradicionalmente o cultivo de mandioca se fez sem o uso de qualquer insumo, sendo inexistente a irrigação em qualquer roça de mandioca, havendo baixa produtividade (figura 9).



Figura 9. Plantação de mandioca
Fonte: Diego Braga (2018)

Associação Renovadora do Quilombo Mesquita (ARENQUIM) juntamente com EMBRAPA- CENARGEN montaram um programa de distribuição de manivas de mandioca para a comunidade em meados de 2010. Alguns produtores que foram beneficiados com as manivas da EMBRAPA já passaram para outros produtores e com isso a mandioca melhorada da EMBRAPA está instalada praticamente em todas as chácaras e sítios da comunidade. Com essa distribuição a quantidade e a qualidade da mandioca cultivada na comunidade aumentou significativamente aumentando novamente o interesse por esta cultura. Entretanto, os produtores não fazem nenhum tipo de correção de solo e nem uso de adubos no plantio da mandioca, que é realizado rusticamente como nos tempos passados. O plantio acontece no período das primeiras chuvas, são feitas covas de aproximadamente 10 centímetros e depositam as manivas que medem aproximadamente 10 centímetros de comprimento na cova, não é feito nenhum tipo de adubação no plantio e nem na cobertura. São feitas capinas manuais ou controle de plantas daninhas com herbicidas.

Além da mandioca para a subsistência um importante produto da mandioca durante muito tempo foi à farinha, a qual foi sendo substituída aos poucos pelo produto industrializado disponível nos supermercados.

Por outro lado, aproveitando-se das vantagens do conhecimento tradicional e da qualidade artesanal, atualmente, uma família residente na comunidade, produz a farinha de mandioca, sob a direção de duas irmãs, as Senhoras F e F. A farinha é

produzida sempre com divisão de trabalho familiar: enquanto alguns descascam, ralam e prensam a mandioca, outros fazem a torra (figura 10), com o uso de um conjunto de equipamentos (figuras 11 e 12) . As irmãs E e F afirmam que “a venda já é garantida e ocorre em casa mesmo, pois quem conhece a qualidade da farinha não deixa de comprar”(irmãs E e F). A lata de 18 litros de farinha é vendida por R\$ 140 reais.

É importante destacar que a produção de farinha de mandioca também depende do comercio interno informal de matéria-prima realizado “na meia”, onde um produtor fornece a mandioca e outra família faz a farinha e depois a quantidade é dividida entre eles.

Sequência de produção da farinha

- Plantio da mandioca;
- Arranque da mandioca no mês de julho até o mês de outubro;
- Descasque da mandioca e lavagem das raízes;
- Rala-se a mandioca em ralador elétrico;
- Adiciona-se água numa parte da massa da mandioca afim do obter a goma (polvilho caipira);
- A massa de mandioca é colocada numa prensa de madeira com pesos na parte de cima para retirar o máximo possível de umidade;
- Após isso a massa é retirada da prensa, peneirada e levada ao fogo, o calor é provido por lenha colocado por debaixo do tacho. A farinha é seca em tachos de ferro e utiliza-se “rodos” de madeira que auxiliam na manipulação. Essa etapa requer experiência e atenção, pois é cheio de detalhes para um processo bem sucedido.



Figura 10 – Torra da farinha de mandioca
Fonte: a autora (2018)



Figura 11: Prensa utilizada na fabricação de farinha de mandioca
Fonte: a autora (2018)



Figura 12: Ralador elétrico de mandioca
Fonte: a autora (2018)

Além da farinha, a mandioca produzida na comunidade, também é destinada a outro mercado sendo vendida descascada, mediante o trabalho manual, (figura 13). A mandioca cultivada por uma das famílias é descascada, cortada em pedaços e acondicionada em sacos plásticos contendo salmoura, sendo essa produção toda vendida na feira de sábado em Cidade Ocidental, como demonstrado na (figura 14). Além disso os produtores passaram a entregar mandioca em supermercados e para outros feirantes da comunidade.



Figura 13: Mandioca sendo descascada para ser vendida na feira.
Fonte: a autora (2017)



Figura 14: Mandioca sendo vendida na feira
Fonte: a autora (2017)

5.3.2. Sistema de cultivo e comercialização de milho (*Zea mays*)

A cultura do milho sempre teve um papel relevante para os moradores do Povoado Mesquita, que geralmente se utilizavam de sementes crioulas, onde se guardava a semente de um ano para o outro. Entretanto, as sementes crioulas foram deixadas de lado e as sementes adquiridas em lojas agropecuárias tomaram espaço na produção. Poucos produtores ainda utilizam sementes dos tempos antigos e os que usam enfrentam problemas de ataques de pragas, atraídos pela expansão da monocultura de soja nas proximidades da comunidade. As grandes lavouras de soja em monocultura que rodeiam a comunidade facilitam a proliferação de pragas e esses ataques acabam com as pequenas produções. Além da *Helicoverpa* são comuns pragas de solo, como o cupim que tornam inviável a produção de milho crioulo no local. Além disso, esses plantios ocorrem muitas vezes de forma precária, sem a correção de solo e adubação adequada o que facilita o ataque de pragas.

Ao mesmo tempo, o cultivo do milho convencional, com semente tratada, também, é um exemplo típico da presença da modernização incompleta da

agricultura na comunidade, dando a impressão de que a revolução verde chegou, mas sem o devido aporte do pacote tecnológico. Com a proliferação das casas de revendas de insumos agrícolas na região de Luziânia e Cidade Ocidental e com as dificuldades decorrentes de pragas nas lavouras de milho, os agricultores do Povoado Mesquita adotaram parcialmente a agricultura baseada no uso de insumos químicos. A maioria dos plantios atualmente é realizada com o maquinário disponibilizado pela prefeitura de Cidade Ocidental, mediante pagamento de uma taxa de R\$ 40,00 por hora. As operações consistem de aração, gradeamento e plantio.

As sementes já tratadas com defensivos químicos são adquiridas em agropecuárias na cidade de Luziânia ou Cidade Ocidental, onde também já adquirem o adubo NPK. Ao mesmo tempo, são raros ou inexistentes os casos de análise e correção de solo e não há nenhum produtor que faça plantio direto, embora seja comum o uso de herbicidas para controlar as plantas espontâneas. Uso de adubos químicos que os vizinhos indicam e agroquímicos também indicados pelos próprios produtores.

A colheita é realizada de forma manual e a comercialização desses grãos é feita geralmente na comunidade para alimentar as criações de galinhas e porcos. Nos últimos anos aumentou também o cultivo do milho para produção de silagem para venda.

Na comunidade ainda existe uma agricultora que cultiva milho crioulo (Figura 15). A senhora G é uma produtora que faz o cultivo das sementes crioulas, ela planta o milho para alimentar os animais e também para a fabricação de comidas típicas tais como: angu, pamonha e curau de milho de verde. A senhora G também produz rapadura, doce de goiaba e doce de marmelo. A rapadura é feita pelo seu filho, que, também mora na propriedade. Eles possuem uma jornada dupla, trabalham em Brasília e revezam na lida da propriedade.



Figura 15. Cultivo de milho
Fonte: a autora

5.3.3 Sistema de cultivo e comercialização de hortaliças

A agricultura familiar envolvida no cultivo de hortaliças tem contribuído para a renda das famílias no Povoado Mesquita. Muitos deixaram seus empregos e estão cultivando hortaliças, adquirindo maquinários adequados como trator de pequeno porte e caminhão para entrega de produtos, além de irrigação. As vendas são certas e muitos mudaram suas condições devido trabalho sustentável de sua própria terra.

As espécies de hortaliças cultivadas tem aumentado nos últimos anos abarcando rabanete, repolho, abobora, abobrinha, beterraba, cenoura, alho poro, rúcula, alface, coentro e cebolinha, entre outras. Conforme as figuras 16 e 17.

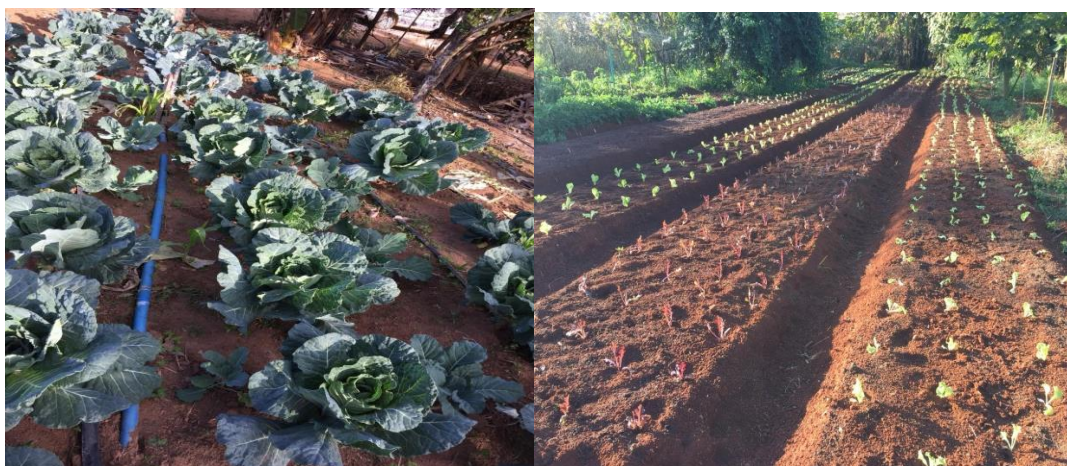


Figura 16 – Horta do produtor rural
Fonte: Diego Braga (2018)



Figura 17 – Venda na feira de Cidade Ocidental
Fonte: a autora (2017)

Apesar de as hortaliças serem fonte de renda constante para os mesquitenses que vendem nas feiras da Cidade Ocidental, o plantio de hortaliças teve um aumento significativo a partir da introdução do Programa de Aquisição de Alimento (PAA) do Governo Federal no ano de 2012, mediante a atuação da ARENQUIM (Associação Renovadora do Quilombo Mesquita) em parceria com a Rede Terra, entidade de Extensão Rural do município de Cristalina em Goiás. No ano de 2012, o ingresso no mercado de compras governamentais fez com que muitas famílias do Mesquita ingressassem na produção profissional de hortaliças, voltada para o mercado. Essa dinamização da olericultura local permitiu, inclusive, o aperfeiçoamento dos agricultores em técnicas de adubação e cobertura morta do solo, viveiro de mudas e compostagem, levando a uma valorização da agricultura orgânica no local. Com isso, os agricultores melhoraram sua produtividade e, também, acessaram mercados melhores em Luziânia, fazendo com que mesmo após cessar a atuação do PAA na comunidade os produtores ainda permaneçam envolvidos na atividade. Entretanto, nem todos obtiveram êxito. Com a extinção do PAA na comunidade, alguns produtores que adquiriram equipamentos financiados ficaram endividados e frustrados.

Atualmente os agricultores têm dificuldades para acesso às políticas de comercialização, bem como empréstimos bancários, principalmente pela falta de informações. Observando os produtores e a produção de hortaliças percebe-se que algumas dificuldades dos produtores poderiam ser sanadas com uma assistência técnica, pois não há esse tipo de serviço na comunidade. Os produtores usam de suas experiências e conversas com vizinhos, o que acarreta muitas perdas e falhas na produção. Não existe planejamento ou controle na qualidade do produto, nem acesso a certificação orgânica para àqueles que têm esse tipo de produto.

A comercialização de hortaliças orgânicas é realizada em feiras de domingo no bairro Jardim ABC, em barracas às margens da Rodovia (GO 521), bem como em feiras em Cidade Ocidental. Em casos raros há venda de produtos em Brasília, tais como na feira do Agricultor familiar na CEASA e em uma barraca de orgânicos na Superquadra 304, na Asa Sul (Figura 18), onde um agricultor da comunidade ingressou com a ajuda do sindicato de produtos orgânicos de Brasília.



Figura 18: Venda das hortaliças em Brasília
Fonte: Diego Braga(2018)

5.4. Outros produtos de menor expressão na comunidade: cana-de-açúcar, cachaça, rapadura, café e peixe.

5.4.1. A Cana-de-açúcar, a rapadura e a cachaça.

O cultivo da cana-de-açúcar é tradicional na comunidade, existindo hoje cerca de 10 produtores. Como a cana de açúcar é cultura semiperene, o sistema de cultivo consiste em plantar com adubos químicos, sem uso de calcário e sem análise de solo. Os agricultores fazem o primeiro corte em Janeiro e adubam novamente, fazendo o segundo corte um ano depois do primeiro corte. Os plantios de cana de açúcar, na comunidade, são todos do tipo manual assim como a colheita.

A cachaça é um dos principais produtos da cana. A cachaça de alambique foi amplamente disseminada na comunidade e muitos produtores já obtiveram grandes lucros nessa produção, mas com o tempo foi perdendo espaço e foi sendo abandonada. O senhor H é um dos últimos produtores de cachaça de alambique da comunidade, ele fabrica a cachaça em sua propriedade e vende garrações de 5 litros. O destilado tem sabor forte e cheiro característico, sendo encontrado em todos os bares e mercearias da comunidade. A cana utilizada na produção também é adquirida na meia com os outros produtores e, ao final, a produção também é dividida ao meio entre as partes.

A rapadura foi outro produto que foi amplamente disseminado na comunidade, mas é outro produto que foi se perdendo ao longo do tempo. Existem poucos engenhos na comunidade um dos mais antigos é o engenho da família Lisboa da Costa que carrega as características rústicas, pois era movido por bois, conforme figura 19.



Figura 19: Engenho movido a carro de boi.
Fonte: Wesley Oliveira (2013)

Atualmente só um agricultor faz a rapadura para a venda, sendo que os produtores de cana e açúcar vendem para ele “na meia”. Essa meia é feita da seguinte forma um produtor de cana fornece o produto e o fabricante de rapadura

faz a moagem da cana e a produção da rapadura. Ao final a quantidade é dividida entre os dois. Existem dois sabores de rapadura produzidos na comunidade: a rapadura pura feita apenas de cana de açúcar e a rapadura com mamão e leite. A rapadura pura é vendida a dez reais a peça e a rapadura com mamão é vendida a quinze reais a peça. A venda é feita dentro da comunidade onde muitos compram para revender nas feiras da região e, também, é feita por encomendas de lojistas de Luziânia.

Sequência de produção de rapadura e melado

- Colheita da cana;
- Moagem e peneiramento do caldo para retirada de alguns restos de bagaço;
- O caldo é colocado em tacho de cobre e levado ao fogo para a fervura e limpeza dos restantes de impurezas;
- Ocorre o cozimento do caldo até o ponto de “puxa”;
- Nesse ponto retira-se o melado;
- Próximo passo é ponto de rapadura;
- A massa é batida e resfriada, após o total resfriamento é colocado em formas feitas de madeira para a modelagem.

5.4.2 Sistema de produção de peixes e a comercialização

A piscicultura, ao contrário de todas as outras atividades descritas anteriormente, é uma atividade nova no Povoado Mesquita. Existem apenas dois piscicultores, ambos os produzem a Tilápia. Sendo um deles com foco no lazer de pesque-pague e o outro na produção de carne. No caso do pesque-pague a atividade é essencialmente familiar, envolvendo o marido, a esposa e os filhos, os quais cuidam da cozinha do estabelecimento que é um ponto de encontro familiar na comunidade, conforme (figura 20). O Aos finais de semana são promovidos shows no pesque pague que aumentam a quantidade de clientela. Já no caso da piscicultura focada somente na produção para venda do peixe, a comercialização é realizada com entrega de peixes nos bares próximo da comunidade e venda em feiras, lanchonetes e restaurantes do entorno.



Figura 20: Piscicultura

Fonte: Valéria Magalhães (2018)

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta caracterização da agricultura familiar desenvolvida no Quilombo Mesquita demonstrou as formas de cultivo, costumes tradicionais de plantio, manejo das plantações e comercialização dos produtos agrícolas pela comunidade. Foi identificado que as atividades agrícolas desenvolvidas na comunidade sofreram processos leves de modernização, embora ainda permaneçam alguns sistemas tradicionais. As duas culturas agrícolas que mais sofreram modificações foram o cultivo de milho e o de mexerica ponkan que apresentam certo grau de mecanização e adoção de insumos modernos, afastando-se cada vez mais dos processos de trabalho familiar. Nesse movimento de modernização pode-se encontrar também adoção da piscicultura e a diversificação do cultivo de hortaliças, com a variante de produção orgânica.

Entretanto, duas atividades econômicas permaneceram com estreita vinculação aos costumes tradicionais, conservando grande apreço por parte dos agricultores. Essas atividades foram o cultivo de marmelo e o cultivo de mandioca, ficando evidente o que o envolvimento das pessoas com essas duas culturas extrapola a mera produção agrícola, mas abarca, principalmente, o processamento ou agroindustrialização.

Observou-se durante a pesquisa que a comunidade Quilombo Mesquita tem sua população fortemente dedicada a atividades de agroindustrialização de matérias-primas agrícolas, com fortes indícios de que esta foi sua principal ligação com as cidades a sua volta. Ou seja, em determinado período um intenso comércio de produtos industrializados, ao lado de uma diversidade de produtos de subsistência foi à característica principal dessa comunidade, garantindo a sobrevivência das famílias. Ao lado da marmelada, que era o principal produto do Povoado, transitava também, a rapadura, a cachaça de alambique e a farinha de mandioca. Esses produtos deram origem a fluxos importantes de comércio com as cidades do entorno fazendo com que o Povoado Mesquita experimentasse períodos de grande prosperidade. Este fluxo comercial teria sustentado as atividades de cultivo de cana-de-açúcar, cultivo de marmelo e roças de mandioca.

Ao mesmo tempo, uma forma de intercâmbio local de matéria-prima, trabalho e produto denominada de *meia*, também, fortalecia a economia interna à comunidade. A *meia*, como é chamada pelos agricultores locais, é uma modalidade de troca onde às pessoas ou famílias dedicadas ao cultivo de marmelo, mandioca ou cana-de-açúcar, entregam a matéria-prima para serem industrializados por outras famílias dedicadas à fabricação de marmelada, farinha, rapadura e cachaça, recebendo, em troca, metade do produto processado resultante. Deste modo, mesmo com uma agricultura rudimentar os *mesquitenses* conseguiam valorizar os seus produtos.

Entretanto, com a concorrência de outros produtos industrializados na região, houve uma decadência dos produtos processados pela comunidade, tendo como consequência a busca por aumento da produção agrícola, por meio da adoção parcial de pacotes tecnológicos convencionais gerando essa situação de tradicional e moderno convivendo lado a lado em uma comunidade tradicional.

Com relação especificamente à agricultura podem-se tirar algumas conclusões: i) a preservação de atividades tradicionais passa pelo incentivo e treinamento dos jovens da comunidade, para o manejo adequado dos marmeleirais e fabricação da marmelada e ii) há necessidade de adaptação dos produtos processados tradicionais às novas exigências de quantidade e embalagens e informações advindas das novas demandas da sociedade e; iii) assistência técnica em técnicas de produção mais sustentáveis, pois não existe um profissional que possa dar orientações aos produtores.

Por fim, o ingresso recente de alguns produtores ao cultivo de hortaliças orgânicas pode trazer novas perspectivas à produção agrícola da comunidade, estimulando os produtores de marmelo e de frutíferas a ingressarem no cultivo sustentável aliado a técnicas de processamento. Tal economia ainda pode beneficiar-se das modalidades de comércio interno por meio de intercâmbios que complementam competências e meio de produção, favoreçam a todos.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Jalcione. Da ideologia do progresso à ideia de desenvolvimento (rural) sustentável. In: ALMEIDA, Jalcione; NAVARRO, Zander (Org.). *Reconstruindo a agricultura: ideias e ideais na perspectiva de um desenvolvimento rural sustentável*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1997. p. 33-55.

BUAINAIN (Coord.) et al. Agricultura familiar e Inovação tecnológica no Brasil: características, desafios e obstáculos. Editora da Unicamp: Campinas. 2007. P 96-113.

CHABARIBERY, D. *Inovação e desigualdade no desenvolvimento da agricultura paulista*. São Paulo: IEA,. 1999. 178 p. (Coleção Estudos Agrícolas, n.7).

COSTA, S. M. As redes da pesca: estratégias econômicas e formas de solidariedade entre pescadores artesanais (Dissertação de Mestrado), DER/UFV, 1999.

FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES, Comunidades Quilombolas, 2015. Disponível em: www.palmares.gov.br/, Acesso em abril de 2015.

GOMES, F.S. Palmares: escravidão e liberdade no Atlântico Sul, São Paulo: Contexto, 2005, 180p.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA (INCRA). Relatório Técnico de Identificação e Delimitação das Terras do Quilombo Mesquita (RTID). Publicado no Diário Oficial da União em 29 e 30/08/2011.

KAGEYAMA, Angela A. et alii. *O Novo Padrão Agrícola Brasileiro: do Complexo Rural aos Complexos Agroindustriais*. Campinas; UNICAMP, 1987.

MIRANDA, Dayane Gusso. Contemporaneidade no Quilombo. Monografia de Graduação (Graduação em arquitetura). Universidade católica do Paraná, Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas. 2009.

Disponível em www.gtclouvismoura.pr.gov.br/arquivos/File/arquitetrua520quilombola/contpeq.pdf Acesso em abril de 2015.

NERES, M. B. Quilombo Mesquita: história, cultura e resistência, Brasília, DF: Gráfica Conquista, 2016, 148 p.]

RIBEIRO , A. da S. S., Saberes tradicionais e educação ambiental: encontros e desencontros no quilombo de mesquita (doutorado), 2014.

SANTOS, Luiz Antonio C. Os Parceiros do Rio Bonito. *Rev. bras. Ci. Soc.* [online]. 2002, vol.17, n.49, pp.31-38.

SELLTIZ, et al. Métodos de Pesquisa nas relações sociais. São Paulo: EPU, 1989.

SILVA, L. C. F. da. Alimento, patrimônio cultural: estudo da história da marmelada produzida pelos remanescentes do quilombo “Povoado dos Mesquitas”. 2013. 15 f. Artigo (Graduação em Nutrição) – Universidade Católica de Brasília, Brasília, 2013.